



Sofie Delauw is

THE CURIOUS EATER

De geheimen van de Toscaanse keuken



 | LANNOO



SOFIE DELAUW IS THE CURIOUS EATER



SOFIE DELAUW

Er zijn dingen in het leven die al vanaf je geboorte met zekerheid vastliggen. Dat ik ooit de geneugten van een vakkundig bereide lebmaag zou bezingen, hoorde daar niet bij. Ik besef het wel, een Vlaming is van kindsbeen af verwend en culinair vertroeteld. In een soort pan met reuzel gevallen, net als Obelix in een vat vol toverdrank. Maar het traject dat voor mij was uitgetekend, zag er oorspronkelijk toch helemaal anders uit.

Ik groeide op in Oudenaarde, de hoofdstad van de Vlaamse Ardennen. Een lap grond die je met een licht ironische manier van overdrijven het Toscane van België zou kunnen noemen. Mooie zachte heuvels, meanderende wegen vol kinderkopjes, knotwilgen in plaats van cipressen. Het microklimaat dacht je er zelf maar bij. Mijn moeder werkte van thuis uit, en dus dronken en aten we elke dag verse soep en een met liefde klaargemaakt hoofdgerecht.

Mijn moeder werkte van thuis uit, en dus dronken en aten we elke dag verse soep en een met liefde klaargemaakt hoofdgerecht.

Het waren traditionele gerechten, zoals ouders van die generatie plachten te bereiden. Langzaam gegaard stoofvlees in Oudenaards Bruin, vol-au-vent, 'soepvlees', zelfgepelde verse grijze garnalen. Ik zie mijn ouders nu nog aan de keukentafel zitten als ik eraan terugdenk. Mijn vader had een grote moestuin, met indrukwekkende tomaten. Dat was een bijzondere prestatie in het kille, vochtige Vlaamse klimaat! Kwaliteit, verse ingrediënten en gezond eten zijn belangrijke waarden die ik thuis heb meegekregen.

Ik heb een diploma in criminologie, met een aanvullende master in human resources. In Gent, tijdens mijn studies, werkte ik in verschillende restaurants. Eerst als afwasser, daarna als ober. Maar zoals dat liedje over de kitchen en de parties gaat, kon je mij vaker terugvinden in de keuken, tussen de chefs, aan het proeven. Ik vrees dat mijn voorliefde voor lekker eten en mijn eeuwige honger een schitterende carrière als ober hebben belemmerd.

In Brussel ging ik vervolgens als headhunter aan de slag, een positie die me in staat stelde de zogenaamd betere restaurants te ontdekken, en natuurlijk ook de meer exotische keukens die je in Gent, laat staan Oudenaarde, niet vond. Ik kreeg een relatie en trouwde met Kaivan, een Indiase Amerikaan die nog meer liefde voor lekker voedsel in mijn leven bracht. Ik herinner me alsof het de dag van gisteren was dat hij me meenam naar zijn

favoriete Thaise restaurant in Brussel en mij liet kiezen. Ik begreep niets van dat spannende, ingewikkelde menu. Maar ik vond het allemaal fantastisch.

Mijn leven nam een geheel andere wending toen ik met Kaivan naar de Verenigde Staten verhuisde, naar Philadelphia, en er een cursus fotografie volgde. Mijn omgeving reageerde eerder sceptisch, behalve Kaivan zelf dan, en als je alles wel beschouwt, heb ik in Brussel natuurlijk ook veel geleerd. Een inzicht in hoe grote bedrijven functioneren, bijvoorbeeld. In een internationale sfeer. Maar ik was op zoek naar meer vrijheid, meer creativiteit. Een eigen inbreng. Het enige wat ik altijd graag en spontaan had gedaan, was fotograferen. En eten. Ik had niets te verliezen.



Als ik er nu op terugkijk, was verhuizen naar Philadelphia geen vergissing. Ik leerde er per slot van rekening de fijne kneepjes van het vak. Amerika leert je groot te denken, te dromen, risico's te nemen, jezelf heruit te vinden. En ik heb er de Spaanse keuken leren kennen! En sushi leren eten!



Toscane werd voor ons de volgende stap. In zekere zin kun je zeggen dat mijn tweede carrière pas echt van de grond kwam in Firenze, die mooie, altijd boeiende stad aan de Arno. Ik heb de eerste maanden in Firenze veel *ragù* gegeten, de vleessaus die bij ons verkeerdelijk als bolognese door het leven gaat. *Ragù* en *salumi*, de verzamelnaam voor nogal wat fijne Italiaanse vleeswaren. Het duurde een tijdje voordat ik de échte Toscaanse keuken leerde kennen en appreciëren. Want die is een kluwen. Er is een overaanbod, en het is niet gemakkelijk om het kaf van het koren te scheiden. Het is relatief



gemakkelijk om de populaire gerechten te appreciëren, maar de traditionele Toscaanse keuken is minder toegankelijk: *bollito* (gekookt vlees), *trippa* (pens), *lampredotto* (de eerder genoemde lebmaag), *cervello* (hersenen), *fegato fritto* (gebakken lever), *uccellini* (kleine vogeltjes) enzovoort. De Toscaanse keuken volgt de seizoenen en er gaat zogoed als niets

Ik heb veel eerbied voor de passie, het harde werk en het menselijke aspect achter de producten en de gerechten. Voor de schoonheid en de eenvoud. Dat drijft me in mijn werk.

verloren. Vandaar die voor velen wat ongewone voorliefde voor ingewanden, het feit ook dat alles gerecycleerd wordt tot de voorraadkast leeg is gegeten, en dat men van het rund werkelijk alle delen in de pan of pot gooit!

Verder wordt elk gerecht ook nog eens overgoten met de zeer herkenbare smaak van extra maagdelijke olijfolie, die indien vers heerlijk blijft naprikkelen achteraan in de keel. De Toscaanse keuken is ook vrij conservatief en regionaal, ik vind er geen beter woord voor. Zachtjes aan vinden jonge, gedreven chefs hun weg door dat overaanbod

aan lokale restaurants, maar dat gaat zeer mondjesmaat. Verderop in het boek brengen we onder meer een bezoek aan de chefs Cristiano Tomei en Andrea Maggi.

Ik wil met dit boek hoe dan ook het stereotiepe beeld van de Toscaanse keuken doorbreken, dat van de rood-wit geblokte tafellakens, de chianti in strooien mandjes en het eeuwige *dolce far niente*. Dat beeld is een grote vergissing. Er wordt hard gewerkt in Toscane, door jong en oud. Een Toscaan, en bij uitstek een Florentijn, is trots en zelfs een beetje arrogant. Dat is een pantser waar je doorheen moet breken als je hier vrienden wilt maken. Ik zie veel gelijkenissen met de Vlaming. Die is aanvankelijk ook eerder gesloten. Ik heb veel eerbied voor de passie, het harde werk en het menselijke aspect achter de producten en de gerechten. Voor de schoonheid en de eenvoud. Dat drijft me in mijn werk. Ik wil de lezer nieuwsgierig maken, aanzetten om op ontdekkingstocht te gaan en zijn grenzen te verleggen.

***Toscanen zijn trots op hun gerechten en ingrediënten.
Ik denk dat dit inspirerend kan werken voor andere regio's, ja ook voor Vlaanderen, om de cultuur te herontdekken, te bewaren en naar waarde te schatten.***

De Toscaanse eetcultuur heeft de tand des tijds doorstaan. Toscanen zijn trots op hun gerechten en ingrediënten. Ik denk dat dit inspirerend kan werken voor andere regio's, ja ook voor Vlaanderen, om de cultuur te herontdekken, te bewaren en naar waarde te schatten. Men spreekt hier over 'chilometro zero', het werken met lokale ingrediënten, het respecteren van de seizoenen, de antiwegwerpcultuur en wat ik zal noemen de blijde anticipatie, het geduldig wachten op uren pruttelende gerechten. Ik wil de lezer graag laten meegenieten van de wereld die ik al proevend heb ontdekt. Food is vandaag een modeverschijnsel. Ik denk dat dit boek ook de andere kant van de medaille toont: het harde werk, repetitief, in moeilijke omstandigheden vaak. Ik zou die cultuur niet meer willen missen.

SOFIE DELAUW



GRAZIE!

Met dank aan Kaivan Desai, die altijd in mij geloofd heeft; Sabino Berardino, die mij aan veel mensen heeft voorgesteld en veel plaatsen heeft leren ontdekken, altijd met de focus op kwaliteit; de grote chef Arturo Dori, die een belangrijk deel van de recepten schreef en me vergastte op meerdere etentjes bij hem thuis; Bernardo Conticelli, die me altijd enthousiast de passie voor wijn bijgebracht heeft; en vanzelfsprekend alle mensen die aan dit boek hebben meegewerkt. Ik heb in alle restaurants, trattorie, winkels, enoteche enzovoort alleen maar vriendschap en openheid ontmoet.



INHOUDSTAFEL

FIRENZE p.12 > p.89
TOSCANE p.90 > p.207



RISTORANTE

- 1 Ristorante del Fagioli, p. 14
- 2 Alla Vecchia Bettola, p. 40
- 17 La Locanda di Pietracupa, p. 120
- 18 Ristorante da Delfina, p. 158
- 19 L'Imbuto, p. 168
- 20 Locanda Vigna Ilaria, p. 186



PASTICCERIA E GELATERIA

- 12 Pasticceria Dolci e Dolcezze, p. 78
- 13 Pasticceria Giorgio, p. 82
- 14 Gelateria la Sorbettiera, p. 86
- 25 Pasticceria Nuovo Mondo, p. 150



TRATTORIA

- 3 Da Nerbone, p. 44
- 4 Trattoria Mario, p. 48
- 5 Trattoria Le Mossacce, p. 56
- 6 Trattoria da Burde, p. 69
- 21 Antica Trattoria Sanesi, p. 92
- 22 Trattoria Tremoto, p. 94
- 23 Trattoria Bar Bibò, p. 114



ENOTECA

- 7 Casa del Vino, p. 30
- 8 Le Volpi e l'Uva, p. 36
- 9 Il Santino, p. 38



CIBO DI STRADA

- 10 Trippaio del Porcellino & Il Magazzino, p. 22
- 11 'Ino, p. 76



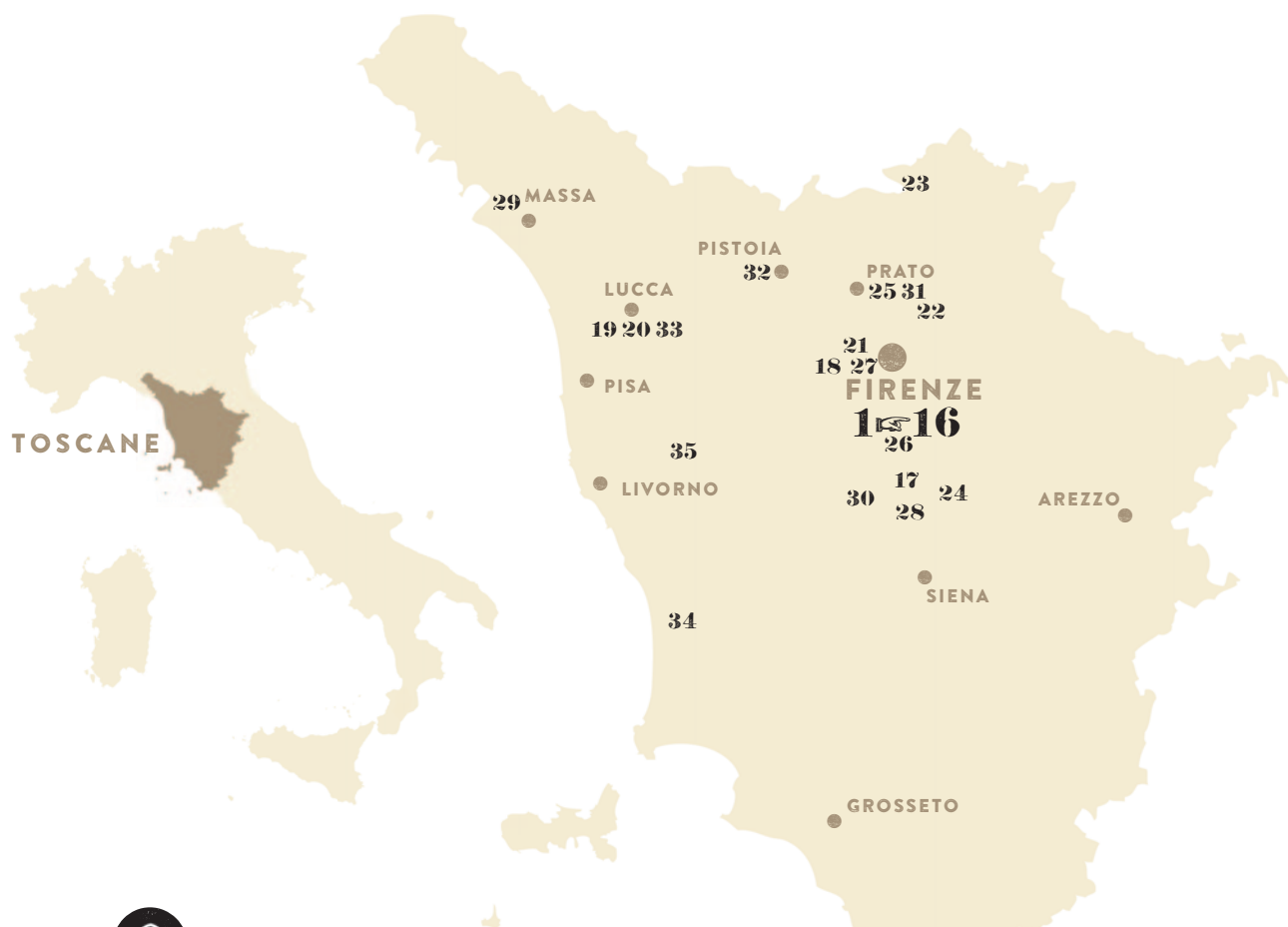
PIZZERIA

- 24 Pizzeria Giovanni Santarpia, p. 110



RICETTE

- Arista di maiale al forno, p. 18
- Polpettine della nonna, p. 20
- Crostino met ei en ansjovis, p. 33
- Crostino met spinazie en worst, p. 33
- Bollito met salsa verde, p. 46
- Peposo, p. 73
- Schiacciata con l'uva, p. 74
- De enige echte ragù, p. 96
- Roastbeef, p. 98
- Pan di ramerino, p. 108
- Pizza met pompoencrème en pancetta, p. 113
- Gobbetti met rodebietencrème en gorgonzola, p. 124
- Cantucci, p. 149
- Ribollita, p. 164
- Faraone con cavolfiore, p. 166
- Spaghetti met scampi, abrikozen en poeder van geroosterde ui, p. 172



PRODUTTORE



FRUTTA E VERDURE 15

La Talea, p. 62



GELATO 16

Gelateria Vivoli, p. 84



PANE E PIZZA 26

Il panaio di Scialabba Giuseppe, p. 100



OLIO DI OLIVA 27

Azienda Agricola Vigliano, p. 126



CARNE 28 29

Antica Macelleria Cecchini, p. 132

Lardereria Fausto Guadagni, p. 176



FORMAGGIO 30

Fattoria Corzano e Paterno, p. 138



BISCOTTI 31

Biscottificio Antonio Mattei, p. 144



CAFFÉ E CIOCCOLATO 32

Slitti Cioccolato e Caffé, p. 152



BIRRA 33

Birra Brùton, p. 190



VINO 34

Azienda Agricola le Macchiole, p. 196



PASTA 35

La Pasta dei Martelli, p. 200



FIRENZE CENTRUM





RISTORANTE DEL FAGIOLI

Er is iets met het imago en de perceptie van Italiaanse, en in het bijzonder Toscaanse restaurants dat mij bezighoudt en in het slechtste geval stoort. Het is moeilijk om er de vinger op te leggen, maar ik zal het een overdreven aandacht voor kneuterigheid noemen. Het lijkt wel alsof je alléén maar de goede Toscaanse keuken in overdreven antiek aangeklede Toscaanse restaurants vindt. Je kent dat wel, rood-wit geblokte tafellakens, een hele streng knoflook aan het plafond en de obligate dikbuikige en in riet verpakte flessen chianti op het schap.



Ik besef: dat is nu eenmaal het imago in het buitenland, het verwachtingspatroon dat de media en films opdringen. Maar je mag niet vergeten, *La Dolce Vita* dateert al uit 1960, en zelfs *Il Postino* werd al in 1994 gedraaid! Elders in dit boek heb ik daarom met opzet ook een aantal

‘fritta é buona anche una scarpa’ ()*

fantastische creatieve restaurants opgenomen met innovatieve chefs die lichter koken. De Toscaanse keuken is nu eenmaal behoorlijk conservatief.

Het is geen eenvoudige opdracht om in het enorme bos aan ristoranti ‘della nonna’ (met recepten van de grootmoeder) net die eruit te halen die een meerwaarde bieden. Die grootmoeders keuken met zo’n ongelooflijke liefde en charme en kwaliteit brengen dat je dat conservatieve Toscane weer helemaal in de armen sluit. Ristorante del Fagioli is er zo een, in hartje Firenze, waar zowel Florentijnen als toeristen elkaar treffen. Ik vind het een fantastisch verhaal, en het ontroert me bijna telkens weer als ik het restaurant binnenwandelen en rechts de drie koks in de halfopen keuken aan het werk zie, naarstig in de weer met honderden gehaktballen, of stoofvlees, of vis op vrijdag. Uiteindelijk doen ze elke week weer hetzelfde, ik kan me niet voorstellen dat het menu hier ooit veranderd is.

(*) LETTERLIJK: ‘ALLES SMAAKT LEKKER ALS HET GEFRITUURD WORDT, ZELFS EEN SCHOEN.’
DIT IS EEN POPULAIRE UITDRUKKING IN FIRENZE. MET ANDERE WOORDEN: OLIJFOLIE HOEF JE NIET MONDJESMAAT TE GEBRUIKEN.